



GROSSUTTI

Sauvignon

Vitigno: leggermente vigoroso, si adatta a diversi terreni purchè non umidi.

Vino: vinificato in bianco assume un bel colore giallo paglierino, con riflessi verdognoli, è aromatico, con profumo e gusto che ricordano la frutta esotica, la pesca il peperone giallo.

Denominazione: DOC Friuli Grave.

Abbinamenti consigliati: vino aperitivo, da antipasti al prosciutto, pesce nobile come aragosta, astice, scampi, salmone, creme e minestre delicate. Va servito a 8-10C°.



**Azienda Agricola GROSSUTTI
di Ferruccio, Daniele e Federico Grossutti s.s.**

Via Vittorio Emanuele, 18 - 33032 Bertiole (UD)
Tel. +39 0432 917 056 - Tel./Fax +39 0432 914 002
www.grossutti.com - info@grossutti.com